" . H' lerwert in: It's Al. 17%, reserv. out and only the neward reserve research of included only of large 14 parts to the standard pectin while the institute adult randit Addiness beer ber alkoholik beerek inventor: BMECADELL Fol; LERNER Fol; MHKGS Y A F Number : Countries: | 1 Number of Patents: | 1 Latent Family: Fatent N - Kin'ë late - Applicat No Kind Date - Main Holling $(\pi^{i})_{t=0} = (A_{i} - 1)^{i+1} \in \mathbb{R}^{10}$ $\mathbb{X} \cdots : \mathbb{N}$ The Life By From they Applications of Type Dates: SU Jos444 A 1978 (4). Aporto Chicago Comprehensia In the frewing of been by adding water to mart, assume cour, regarding the wort and morling it with hops, froth forming a menter are added to the wort prior to builting. The froth forming agents comprise an appearing the light to noot pectin added in an amit. 1.05 g/l. of worth minds aquextract of feed pectin added in an amit. 1.05 to 1 g/l. of wort.

A better quality reer with stable high head is dit to the freatest. wirt is then skilled with the hops, brewed, matured and indireself. Illie Ieins: Stabilise: High; head; beer; brew; aquequi; li,uffi e; poot; BEET: PECTIN; EXTRACT; FROTH; FORMING; AGENT Derwent Class: Die International Patent Class (Additional): C12v-311/04 File Jeument: CPI Man and grades (CFI/A-No: 195 B

Союз Советских Социалистических Республик



Госудорствоимый малитет СССР во делем изобратомый и иткантый

ОПИСАНИЕ 000 685689 ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СЗИДЕТЕЛЬСТВУ

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 11.04.78 (21) 2604440/28-13

с присоединением заявки Ж -

(23) Приоритет -

Опубликовано 15.09.79. Бюллетень №34

Дата опубликования описания 17.09.79

(51)M. Ka.

C 12 C 11/04

(53)УДК 663,44 (088,8)

(72) Авторы изобретения Я. Ф. Шкоп, П. Н. Буковсчий, Н. Г. Лернер, С. А. Швыркова и Ю. Д. Гаврилова

(71) Запритель

Научно-производственное объединение пиво-безалкогольной промышленности

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПИВА

ı

изобратение относится к пивоваренной промышленности, в частности к способам получения пива.

Известен способ получения напитка, наиример вина, предусматривающий введение в него экстракта солодкового корня [1].

Из изместных способов наиболее близким техническим решением к предлагаемому является способ получения пива, предусматривающий измельчение солода, смешивание его с водой, осахаривание затора, отделение зусла от дробины, кипячение его : хмелем, осветление сусла, сбраживание его, созревание, введение в него пенообразующих веществ и фильтрацию[2]

Недостатком известного способа является то, что пенообразующие вешества не могут быть использованы веледствие жеских санитарно-или иенические реформания к добавкам - лишевым продуктам; кромтого, качество готового продукта низко.

Целью изобретения является повышение жачества готового продукта. 2

Это достигается тем, что по предлагаемому способу введение пенообразующих вешеств осуществляют перед кипячением сусла с хмелем, при этом в качестве пенообразующих веществ используют водные растворы экстрактов солодкового кории и сведловичного пектина в количестве соответственно 0,02-0,08 и 0,005 — 0,01 г/л сусла.

Предлагаемый способ осуществляют следующим образом.

По известной технологии измельчают солод, смешивают его с водой в общепринятой пропорции, полученный затор осахаривают, отделяют сусло от дробины, ва 15-20 мин до его кипячения с хмелем вносят одновремению водиые растворы вкастрактов солодкового корня (Güçyrrhiza Стабіся в кокловения полученных стак выстрения выстрения выстрения выстрения полученных выстрения выс

чом объеме воды с температурой 60 — 80[#] С, кипятят его, осветляют, охлаждают, сбраживают и полученное молодое пы-

Пример 1, 100 кг солода дробят: **на солодовой п**роблака, дитирана его сA = 1жретным количеством торильй воды. Сан р. 5. последовательно выпрерживают про боль до 70 и 75°C и тогд деления долиять осасвые общения по темпропримента в при киновидох для отделения сусла ст пребинии Зальтрицию затора и проченедаю преблаг прем ... 10 дят обычным ст себ не Чень экон как плотность собрани г ा १८४८ । असुर भाषामि **ह**े тел сладкого сурла веем на мого 15.5%, т.е. перед сбором посто об органия я воды, в него за 15 чист до достав ключест 15 ния с хмелем ви чет в рости рестир в стракта солоджовать в для исстоислова час CYXOMY DOCY) (12% TO COUNTY TO CYCLE P. водный раствор операводи повети в д C) KOMY HOLLOCARY) HILLAND THE CO. F. 17 ... одиру го сусие. Киран ини спеда с уменуч примирят тотопросо o i ^Uato se e kajo k e⊸ ветимот, с памиляния и подаму в дагерный - тарыны не солологичений финатподвел не радиой ч ч для челого в х вина,

Высото стоят том он от прима при этом спотава му из мерия 1 отм, пета не разрушие от техно по от от от от техно.

Пример варенного почеть при почет и и they were BEARD & BUILDING CO. TOCTIVITY DOLLARS TO RESIDENCE it to stage the ext $((a_1, \cdots, a_{n-1})^{-1}) = (a_1, \cdots, a_{n-1})^{-1} + (a_1, \cdots, a_{n-1})^{-1}$ 0,5 ч в. . nepear ter erna est et ale * 4+ BORT STY OF and the second second second second second 30 мын, жүн топ т B Telepho (1992) to a feet to compression the the ратора подкази доп к in a ballowy appropriate SOTABIONING TO TOTAL dimple the p на уровне 7000 и положе FIRST OF полного се ахарявлене г ः कुल्सलादम् ५ स्टब्स् подогревают да 71 a bound on made передают в фильтропо се по осор за фильт рацию.

Фильтронию затель в средений дружбини проводят общиний одго бем. Посло того, как плетность с градизра с сторы варочный котел слат с сусла разин 10,5%, т.е. перед сбес и последней премывной воды, в чего се 11 мога до начена да кипячения вносят водный раствор экстракто.

у чем водны «

сухому вергатия по достовно на достовно на достовно на проводят в течение и да да развития по ос⊷

гетлению сусла, брожению и со<mark>зреванию</mark> преподят как обычно.

Высота слоя дены одытного дива при этом составляет 4.5 см, пена не разрушается в течение 5 мин, что считается от числей пеностойкостью.

Пример 3. Берут 1000 кг пявовыратным количеством воды, затор посли
дератным протижении полного осахарителя передают его на фильтрацию для от
дератным сусла от дробины, Фильтрацию за
тера и промывание дробины проводят обыдера и промываний котел сладкотеля дера равна 10,5%, т.е. перед сбором
по у элией промываной воды, в него за 15
теля до начала кипячения с хмелем вносят
тельный раствор экстракта солодкового кор
теля расчета (по сухому вешеству)

Ул слада то сусла и водный раство стежловичного пектина (по сухому веществу) на расчета О,ООБ г/л сладкого сусла вишичение сусла с хмелем проводят в темичение сусла с хмелем проводят в темичение сусла с смелем проводят в темичение с затем сусло осветляют, сбраживают и подают в лагерный подвал на с превание с последующим розливом готочето писа.

Висота слоя опытного пива при этом станувает 4,7 см, пена не разрушает станувает тепропие 5,0 мин.

Придавленным способом можно пытаботать пиво, оцениваемое по пысле пеностойкости как отличное (не месле 1: быллов при 100-бальной оценке ка— поства пива). Тем самым создаются услова для ликвидации забраковок пива из— за плехой пеностойкости и, следовательно, избежания потерь вотового продукта при опо возврате из торговой сети и дополив— тольной обработке. Кроме того, способ тегко выполним при внедрении на пивова— селинх заводах.

Формула изобретения

Способ получения пива, предусматриваюший измельчение солода, смешивания его с водой, осахаривание затора, отделение сусла от дробины, кипячение его с хме-

ой пос**разую**–

ния качества готового продукта, введение понообразующих веществ осуществляют пе-

ред жилячением сусла с хмелем, при этом в качестве пенообразующих веществ используют водные растворы экстрактов солодкового кория в свекловичного пектина в количестве соответственно 0,02-0,08 н 5 0,005-0,01 г/л сусла.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе

1. Авторское свидетельство СССР № 507640, кл. С 12 G 1/06, 1973.

2. Патент США № 3515560, кл. 99-49, опублик. 1970.

Составитель Л. Пашинина
Редактор В. Трубченко Техред М. Келемеш Корректор, М. Шароши

RD6#

пинен

НИНПЕ: осударственного комитеть

по делам изобретений и открытий 113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4